



PCT

特許協力条約に基づいて公開された国際出願

<p>(51) 国際特許分類7 A23G 1/00, A23D 9/00</p>	<p>A1</p>	<p>(11) 国際公開番号 WO00/57715</p> <p>(43) 国際公開日 2000年10月5日 (05.10.00)</p>
<p>(21) 国際出願番号 PCT/JP00/02050</p> <p>(22) 国際出願日 2000年3月30日 (30.03.00)</p> <p>(30) 優先権データ 特願平11/89060 1999年3月30日 (30.03.99) JP</p> <p>(71) 出願人 (米国を除くすべての指定国について) 不二製油株式会社 (FUJII OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP] 〒542-0086 大阪府大阪市中央区西心斎橋2丁目1番5号 Osaka, (JP)</p> <p>(72) 発明者; および (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ) 松井正行 (MATSUI, Masayuki) [JP/JP] 大河内雅子 (OKOCHI, Masako) [JP/JP] 木田晴康 (KIDA, Haruyasu) [JP/JP] 〒300-2479 茨城県筑波郡谷和原村絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki, (JP)</p>		<p>(81) 指定国 CN, ID, JP, KR, US, 欧州特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE)</p> <p>添付公開書類 国際調査報告書</p>
<p>(54) Title: <u>FOAMED CHOCOLATE AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME</u></p> <p>(54) 発明の名称 含気泡チョコレート及びその製造法</p> <p>(57) Abstract A foamed chocolate which can be foamed without resort to any special apparatuses or emulsifiers, has a lightened chocolate texture and shows no oily feel. This foamed chocolate is produced by adding an oil mixture comprising an edible fat or oil with tri-saturated fatty acid glycerides containing behenic acid.</p>		

ABSTRACT OF THE DISCLOSURE

5 A foamed chocolate which can be foamed without resort to any special apparatuses or emulsifiers, has a lightened chocolate texture and shows no oily feel. This foamed chocolate is produced by adding an oil mixture comprising an edible fat or oil with tri-saturated fatty acid glycerides containing behenic acid.

T06T60-1669660